

## COLOMBO DE ROUSSETTE

## Semaine du goût



Nombre de couvert : 100

Description :

| Denrées               | Poids   | Méthode de fabrication   |
|-----------------------|---------|--|
| Roussette             | 15 kg   | - Parer et citronné la roussette.  |
| Poudre à Colombo      | 500 g   | - Eplucher et tailler les légumes en cube, réserver.   |
| ou                    |         | - Ciseler les oignons, la cive et l'ail.   |
| Curry                 |         | - Faire revenir la roussettes, dégraisser, déglacer au vinaigre. Remettre la roussette.                                |
| Aubergines            | 1 kg    | - Incorporer les oignons, ciboulette, l'ail. Laisser revenir quelques instants pour faire pénétrer les arômes.         |
| Carottes              | 2 kg    | - Ajouter le bouquet garni, les clous de girofle (dans une mousseline), la poudre a Colombo délayer dans un peu d'eau. |
| Courgettes            | 3 kg    | - Ajouter les légumes, mouiller à hauteur avec le fumet (compléter avec de l'eau si besoin)                            |
| Oignons               | 4 kg    | - Saler et poivrer avec modération; cuire à feu modéré, dégraisser et rectifier l'assaisonnement.                      |
| Pomme de terre Bintje | 4 kg    |  |
| Ail                   | 3 têtes |  |
| Cive                  | 7 b     |  |
| Clous de girofle      | QS      |  |
| Persil                | 300 g   |  |
| Fumet de poisson      | 15 l    |  |
| Vinaigre d'alcool     | 1 l     |  |
| <b>ou</b>             |         |  |
| Vinaigre de citron    |         |  |
| Jus de citron         | 1 l     |  |
| Huile                 | QS      |  |
| Sel                   | QS      |  |
| Poivre                | QS      |  |